Mousse de thon

Ingrédients pour 8 personnes :

- 1 paquet de gelée Magie
- Vin blanc
- 1 boite de thon au naturel, environ 500g
- 1 c.à.s. de moutarde ou un jus de citron
- Persil haché et éventuellement ciboulette
- Sel et poivre
- 1 pot de crème fraîche (taille moyenne)

Pour le décor :
Œufs durs, tomates, olives noires et mayonnaise.

Préparer la gelée en suivant le mode d'emploi mais en mettant moitié eau et moitié vin blanc, laisser tiédir.

Dans le mixer, mettre le thon, le sel, le poivre, la moutarde et/ou le jus de citron, le persil, la crème fraîche et bien mélanger.

Ajouter la gelée tiède, bien mélanger et verser dans un moule à baba ou à charlotte ou dans des ramequins individuels et mettre au réfrigérateur 24h.

Remarques: - on peut décorer soit le fond des plats avant d'y mettre le mélange soit après démoulage au moment de servir.
- servir avec de la mayonnaise.

Accord met et vin :
Un Picpoul de Pinet ou un Entre-deux-Mer ou un Pouilly-fumé.